fiesta DE niños

O FRECEMOS a nuestras lectoras, en estas páginas, algunas recetas especiales para fiestas de niños, en las cuales se ha añadido un poco de alegre fantasía, a fin de poner en los labios infantiles, un grito de regocijo.

Esta manzana bien lavada y pulida hasta sacarle brillo, servirá para hacer el cuerpo de un muñeco que, con ayuda de 5 ó 6 malvaviscos y unos palillos de dientes servirán para los pies, las manos y la cabeza. El gorro se hará con media ciruela pasa, sin hueso, con el corte hacia abajo. Una mitad de malvabisco servirá para el adorno de la gorra.

La pechera o botones se harán con trocitos de malvavisco. La ciruela se puede suplir con un albaricoque seco.

En el malvavisco se forma la cabeza se ponen los ojos con trocitos de ciruela pasa y de cerezo para la boca.

MANZANAS

1 cucharadita de vinagre de sidra,
1/3 de una cucharadita de sal,
1/4 de taza de agua,
2 cucharadas de mantequilla,
8 manzanas rojas medianas.

I.—Se compran 8 manzanas medianas del mismo tamaño. Se lavan y se secan bien para abrillantarlas. En el lugar del tallo se pican con un palito especial (semejante al que se utiliza para las paletas).

II.—Se pone en una cacerola la melaza, el azúcar, el vinagre, la sal y el agua y se cuece a fuego lento revolviendo constantemente hasta que, al poner un poquito de esta mezcla en el agua fría se forman bolitas duras.

III.—Hecho el jarabe se quita la cacerola del fuego, se le añade la mantequilla y se revuelve. Cuando el jarabe está aun caliente se sumergen una a una las manzanas reteniéndolas firmemente por el palito.

IV.—Se extrae rápidamente la manzana del jarabe, se le da vueltas, volviéndola hacia arriba y procurando que no queden gotas formadas sobre la fruta. Es necesario proceder con rapidez para que el jarabe no se endurezca antes de haber acabado con todas las manzanas.

V.—Se colocan las manzanas en un platón cubierto con papel encerado, para que se enfríen y se endurezcan. Es preferible cubrir ls manzanas el mismo día en que se van a tomar para que el jarabe no se ablande.

VELITAS DE PLATANO

CANTIDADES:

1 paquete de gelatina de piña o de limón,
3 rebanadas de piña en almíbar,
3 plátanos rociados con jugo de limón,
2 ó 3 cerezas en almíbar;
1/4 de crema batida Chantilly.

Manera de hacer la gelatina: Se disuelve la gelatina en un poquito de agua caliente. Una vez disuelta se le añade el jarabe de la piña.

Manera de presentar los plátanos: Se coloca cada rebanada de piña en un platillo hondo de vidrio transparente. Se vierte una capa de gelatina disuelta. Cuando la gelatina ha tomado consistencia, con un cuchillo se corta el centro de la misma, para que, en su lugar, se coloque medio plátano previamente bañado en ju-

